

Fraises Label Rouge, crémeux mascarpone à la rose, sorbet fraise

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

pour 4 personnes :

250 g de fraises label rouge
4 boules de sorbet fraise

Crémeux mascarpone à la rose :
150 g de mascarpone
30 g de sucre semoule
Quelques gouttes d'essence de rose
150 g de crème fraîche liquide

Décors :
2 petits sablés Breton
Quelques éclats de pistache
4 pétales de rose parfumée
1 blanc d'oeuf
1 cuillère à soupe de sucre semoule

Préparation :

Badigeonnez très légèrement les pétales de rose de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau. Roulez les

pétales dans le sucre semoule. Laissez sécher 1 heure vos pétales sur un torchon dans un coin de la cuisine.

Rincez à l'eau froide vos fraises. Enlevez la queue et découpez harmonieusement vos fraises.

Fouettez votre mascarpone avec le sucre et ajoutez l'essence de rose selon votre goût. Fouettez la crème fraîche liquide avec les grains de vanille pour obtenir une crème fouettée. Incorporez progressivement votre crème fouettée au mélange mascarpone. Le mélange doit être très onctueux.

Disposez ce mélange dans de jolies verrines. Posez dessus une boule de sorbet fraises.

Ajoutez les fraises sur le sorbet.

Décorez votre verrine avec des éclats de pistache, des morceaux de sablés Breton et pour finir un pétale de rose cristallisé.